

<b>MÉTROPOLE – LA RÉUNION</b>		<b>Session Septembre 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	1
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	1 h
	<b>Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		Page	1/4

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

### TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

**1. Historique de la pâtisserie :**

Qui confectionna pour la première fois la pâte à choux ?

.....

**2. L'éducation sensorielle :**

Citer les quatre saveurs de base :

- .....

- .....

- .....

- .....

**3. Le vocabulaire professionnel :**

Définir les termes suivants :

- Chemiser : .....

.....

.....

- Donner du corps : .....

.....

- Mix : .....

.....

- Tabler : .....

.....



<b>MÉTROPOLE – LA RÉUNION</b>		<b>Septembre 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET</b>	<b>CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		Page	3/4

**7. Les ovo-produits et les œufs :**

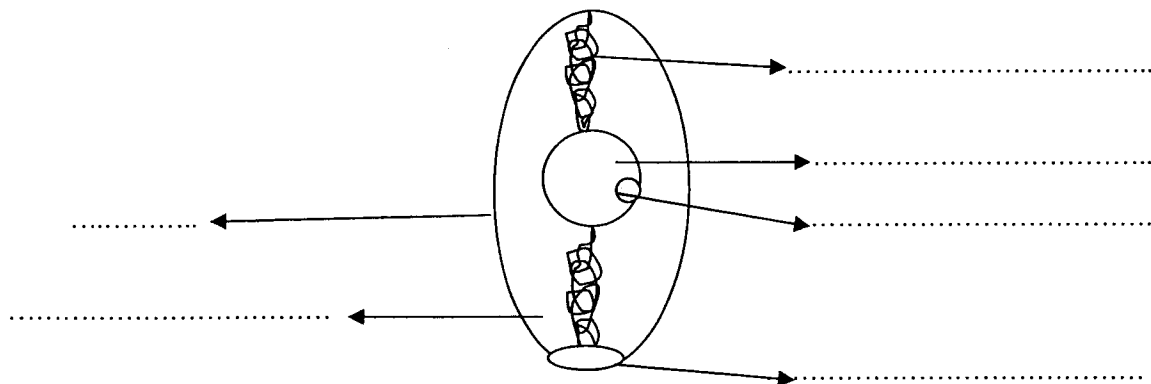
**7.1** Donner la définition et citer 2 exemples d'ovo-produits :

.....

.....

.....

**7.2** Compléter la coupe d'un œuf et placer ces 6 composants :  
Jaune, blanc, germe, coquille, chalazes et chambre à air



**8. Le beurre :**

Donner le pourcentage de matière grasse dans le beurre.

.....

<b>MÉTROPOLE – LA RÉUNION</b>		<b>Septembre 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET</b>	<b>CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle</b>		Page	4/4

**9. Les couvertures de chocolat :**

Donner les températures des couvertures suivantes, lors du trempage d'un intérieur.

- Couverture fondante : .....

- Couverture lactée : .....

**10. Les glaces :**

Quel est le terme technique de la cuisson et la température d'un mix à glace aux œufs ?

- Cuisson : .....

- Température : .....

**11. L'hygiène :**

Citer 2 règles d'hygiène fondamentales à respecter avant de commencer une production de pâtisserie.

- .....

- .....